

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 64-067169

(43)Date of publication of application : 13.03.1989

(51)Int.CI. A23L 1/337
A23L 1/10

(21)Application number : 62-223974

(71)Applicant : KANESHICHI KK

(22)Date of filing : 09.09.1987

(72)Inventor : NISHIMURA TETSUNORI

(54) FOOD ROLLED WITH TANGLE

(57)Abstract:

PURPOSE: To prepare the titled food eatable in packaged state, preservable over a long period and suitable as an emergency food, food for hiking or a relish for wine, by rolling a stuffing composed mainly of water-soaked rice with a tangle sheet and packaging the product in a vacuum-packaging container.

CONSTITUTION: A stuffing composed mainly of rice thoroughly impregnated with water and preferably mixed with fish meat and digestive enzyme is rolled with a tangle sheet. The product is packaged, optionally together with a seasoning liquid, in a vacuum-packaging container to obtain the objective food.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

⑨ 日本国特許庁 (JP) ⑩ 特許出願公開
⑪ 公開特許公報 (A) 昭64-67169

⑤Int.Cl.¹
A 23 L 1/337
1/10

識別記号 102
厅内整理番号 8114-4B
F-8114-4B

⑥公開 昭和64年(1989)3月13日
審査請求 未請求 発明の数 1 (全4頁)

⑦発明の名称 昆布巻食品

⑧特 願 昭62-223974
⑨出 願 昭62(1987)9月9日

⑩発明者 西村 哲典 宮山県富山市水橋畠等297番地 かね七株式会社内
⑪出願人 かね七株式会社 富山県富山市水橋畠等297番地
⑫代理人 弁理士 佐藤 正年

明細書

1. 発明の名称

昆布巻食品

2. 特許請求の範囲

- (1) 充分に水を含浸させた米を主体とする被充填物を昆布に巻込み、調味料液の存在下または不存在下で真空包装容器中に収容したことを特徴とする昆布巻食品。
- (2) 被充填物として充分に水を含浸させた米に魚肉またはその他の加工品を添加したものを使用する特許請求の範囲第1項に記載の昆布巻食品。
- (3) 被充填物として充分に水を含浸させた米にしそ酢を添加したものを使用する特許請求の範囲第1項に記載の昆布巻食品。
- (4) 被充填物に消化酵素を混入させたことからなる特許請求の範囲第1項に記載の昆布巻食品。

3. 発明の詳細な説明

[産業上の利用分野]

この発明は、米と昆布に巻き込み、あらかじめ

調理しておくか、あるいはまた使用時に加熱調理を行なうことによって食用に供する昆布巻食品に関するものである。

[従来の技術]

従来より食品を海藻物と一体とすることによって、目先に変化を持たせた食品は数多く知られており、その代表的なものとして、「のり巻」がある。

また、その他に例えば、昆布を利用するものとして、鮭、鯛またはごぼうのような魚肉や野菜あるいはその他に魚肉などを巻き込んだものも広く知られている。

[発明が解決しようとする問題点]

上述の通り、従来に食用として考えられた米の変形例は、常法により予め炊きあげられている米について、如何にその形態に変化を加え得るかという程度のものであり、米の新規需要を開拓し得るものではなかった。

さらに、例えば、「のり巻き」について検討してみると、のりの風味を楽しむ場合には、「のり巻き」を作った直後に食べることが必要であり、また、この場合の所謂「シャリ」を考えても時間を置いてしまうと乾燥が進んで寿司としての生命を失うことから短命のものである。

しかも、この場合では、「のり」と「シャリ」とは、味を融合させてはいないのである。

上記の通り、これまでに米と海産物とを一体にしたものの中多くは、炊き上がった米飯を海産物、例えば「のり」に巻いており、その他の食品について考慮しても目だった利用法が無く、折角の海産物の味覚を米に漫透した状態で、食用に供し、その味を楽しむという利用方法はなかった。

この発明は、米の需要先の新規開拓を図ると共に、災害時の緊急食料として、また好適な酒肴品として従来の観念とは全く異なる新規な感覚味覚の昆布巻食品を提供するにある。

【問題点を解決するための手段】

のを混合するのである。

このような複合された被充填物とすることにより、最終的に完成する昆布巻き食品には、米単独の場合とは異なり、各種の風味が加わり好ましいものとなる。

なお、被充填物を昆布に巻き込むに際しては、各種の調味料、嗜好料を添加することが可能であることは勿論である。

この発明が対象としている食品は、使用しているものが昆布であることから、調味料の種類としては純日本的な味付を施すのが順当ではあるが、例えば近年のように嗜好の変化に応じるために、カレー味、チリ味をつけたり、あるいは、中華風の味付とすることなどは任意に行なうことができる。

また、消化手段の一助として、あらかじめ前述の被充填物に対してアミラーゼなどの消化酵素をおよそ0.05～10.0重量%程度配合しておくことも可能である。

なお、このような消化酵素を混入させるときに

この発明は、上述の目的を達成するために検討を加えてなされたものであって、充分に水を含浸させた米を主体とする被充填物を昆布に巻込み、調味料液の存在下または不存在下で真空包装容器中に収容したことを特徴とする昆布巻食品、に関するものである。

【作用】

この発明で使用する米としては、通常食用に供しているものであれば、いずれも使用することができる。

この発明に従って米を使用する場合には、加熱を行なうだけで澱粉が容易に糊化できるように充分に含水させておくことが必要である。

このようにして用意した米は、次の段階では、昆布に巻き込むのであるが、このとき、米には例えば、魚肉またはその加工品を予め混ぜている被充填物を使用することも可能である。

具体的には、たとえば、鮭や鱈の魚肉を混合させたり、その他の練り製品のなかから選択したも

は、酵素自体が熱に弱いことから、前述の煮沸調理の終了した被充填物に混入させることが好ましい。

以上のようにして予備的な作業の終った被充填物材料は、密封性材料による容器に収容し、気密的に保持を行なうのである。

密封性材料としては、従来から存在しているものであれば何を使用してもよく、例えばポリエチレン、ポリプロピレンなどのポリオレフィン系やポリ塩化ビニリデン系の合成樹脂からなるフィルムあるいはこれらの合成樹脂フィルムを他の種類の材料からなるフィルムとラミネートしたフィルム、その他、前記のような合成樹脂フィルムに各種の金属を蒸着させたフィルムなども使用することができる。

このようにして前述のような材料からなる気密容器に保存されている昆布巻き食品を実際に食用に供するに当っては、あらかじめ、例えば、電子レンジあるいはその他の加熱装置によって加熱調理を行なう。

なお、密封性材料による容器に収容する被充填物材料は、あらかじめ半完成品状態にまで調理を行なっていれば、当然の結果として実際に食べる際に費やす時間が短縮されることになるのは言うまでもない。

【実施例】

以下、この発明の構成および効果について、実施例用いて示しながら説明する。

第1図は、この発明の米飯の昆布巻食品の斜視図で、第2図は第1図A-A方向の横断面図、第3図は第1図のB-B方向の横断面図である。

実施例 1

昆布1は、水洗して砂および不純物を除去し、しわを伸ばして表面状態を整えたものを適当な大きさに裁断して用意した。

一方、被充填物として、うるち米100%を水でよくとぎ、そのまま約1.5時間程度水漬けにした後、第1図に示したように昆布1に巻き込んだ。

蒸した。

次いで、上述の処理を終った昆布巻をポリエチレンの包装容器に入れ、食塩、砂糖、醤油、ソルビトール、グルタミン酸ソーダなど、一般に用いられている調味料のほか、だしエキスを併用配合したタレ汁50CCを添加したのち、115℃で50分間、容器ごと加熱して調理を進行させると共に、内容物の加熱殺菌を図り最後に真空包装した。

このようにして得たこの昆布巻製品は、昆布に巻込んだ米が完全にアルファー化するとともに、昆布の味とタレ汁の味が共に米に馴染み、独特の風味を有する昆布巻き食品が得られた。

実施例 2

うるち米をよくといた後、1.5時間水漬けして、第2図に示したように鮭の身4を昆布1の長さと同じ長さに切って米3の中央に並べて昆布巻とし、前記実施例1と同様の処理を施した。

得られた昆布巻食品は、昆布の味と鮭の味が米飯になじんで一層おいしいものであった。

このときに使用する昆布は、その厚さがやや厚めであるときには一直でもよいが、薄めのものであるときには被充填物としての機能を確保するために、二重にして使用することにより破損が少なく、歩留り向上の上から見て好ましい。

昆布の巻き方自体は、その中に収容される被充填物がこぼれないようにすることができれば何でもよく、例えば、第1図に示しているように単に円筒状に巻上げた上で、紐（例えば、干糸製）で結束してもよいし、また、端部から内容物が露出しないように、予め昆布の端を所定の長さより長めに裁断しておいて両側から円筒状に巻いた昆布の中に折り曲げて差し込んでもよい。

同様の効果は、別に用意している昆布の小片を端部に当たがっても得られるし、また、簡便な方法としては、紐による結束を縦横方向に行なうことによっても得ることができる。

このようにして、形成した昆布巻を米のアルファー化進行と昆布の味を米に充分浸透させるために、あらかじめ蒸籠（せいろう）に入れて30分間

この場合、魚肉の身をほぐして米と混合して昆布に巻込んで同様の効果があった。

実施例 3

実施例2の米に対してすし酢15CCおよび水15CCをさらに添加し、その他は実施例2と同じ処理を行ったところ、さっぱりした寿司風の食品が得られた。

なお、この発明を説明するに当っては、上述の実施例に示した通り、うるち米を使用した場合について行なっているが、餅米または餅米とうるち米を混合したもの用いることを妨げない。

【発明の効果】

この発明の昆布巻食品は、充分に水を含浸させた米を主体とする被充填物を昆布に巻込み、調味料液の存在下または不存在下で真空包装容器中に収容したから、包装状態のまま必要に応じて加熱調理するのみで食用に供することが可能なものであって、昆布の自然の味覚を米に充分浸透せられるばかりか、米に配合したタレ汁や、場合によ

つては、さらに付加的に配合した鮭や鰯等の魚肉の味と相まって、これまでにない味を発揮するのみならず、真空包装処理したことによって保存に耐えうる災害用緊急食または贈答用品、ハイキング用品、鮭等に好適な食品として利用することができるものである。

4. 図面の簡単な説明

第1図はこの発明に従って得た昆布巻食品の実施例を示した斜視図、第2図は第1図におけるA-A方向の横断面図、第3図は第1図におけるB-B方向の横断面図である。

1…昆布、2…昆布端部、3…米飯、4…鮭の身、5…干鰯。

代理人 弁理士 佐藤正年

